

lomba. A konzervek készítésének módja nagyjából megegyezik azzal, ahogy házilag szokták eltenni a főzelékféléket. Azonban a konzervgyárakban a lezárt üvegeket és bádogdobozokat még vízben kifőzik. Férreláskor ugyanis elpusztulnak a káros, romlasztó baktériumok, ezért az így készített konzervek évekig állnak.

A konzerveket hűvös helyen tartjuk. Konzerveket készítenek paradicsomból, apró uborkából, zöldborsóból kifejtve vagy hüvelyben, zöldbabból, sárgarépából, karfiolból stb. Egyes gyárak savanyított káposztát, paprikasalátát, vegyes salátát (többféle gyenge zöldség van benne) készítenek. A gombát leginkább kis hordókba teszik el ecetben.

Hazánk konzervipara még elmaradt a nyugati államoké mögött, bár újabban egyre több helyen létesülnek — különösen mezőgazdasági központokban — konzervgyárak. A konzervgyártás nagyban elősegítheti egyes államok háborús gazdálkodását is, mivel ezek raktározásával évekre előre gondoskodhatnak a lakosság — elsősorban a katonák — megfelelő élelmezéséről.

b) *A paprikaipar.* A magyar ember asztala alig képzelhető el paprika nélkül. Nem is szólva a pörköltről, gulyásról, paprikásról, amelyeknek egyik főeleme a paprika. Különösen nagy hírnevű a valódi szegedi paprika, amelyet még külföldiek is szívesen vásárolnak.

A paprika feldolgozása a következőképen történik. Az érett paprikát megszáritják, majd a paprikaőrlemben vagy paprikamalmokban megőrlik. A paprikamalmok székhelye Szeged, de vannak Kalocsán és újabban Érsekújváron is.

A paprika termésének tisztán a falából örölik az édes paprikát. Ha azonban a termésfalat összeőrlik a magvakkal és a bordákkal is, akkor már erős paprikát nyernek. Így megkülönböztetünk édes nemes paprikát, rózsapaprikát és szegedi paprikát. Legízletesebb és legdrágább az első, legerősebb és legolcsóbb a harmadik. A paprika osztályozását ma már külön hatósági szerv végzi és ellenőrzi. Ezeket az ellenőrzött paprikaféléket zárt csomagolásban hozzák forgalomba, rajtuk ólomzár van. A paprika hamisítását a törvény szigorúan bünteti. A paprikát téglaporról, megfestett fűrészporral stb. hamisítják. Az élelmiszereket azonban újabban élelmiszervizsgáló-intézetek őrzik ellen.

III. Összefoglalás.

Természeti és gazdasági ismeretek.

VIII. OSZTÁLY.

A tanítás anyaga: A kender és len feldolgozása.

I. Előkészítés. a) Számonkérés. Az előző órán tanult anyag számonkérése.

b) Áthajlás.

c) Célkitűzés.

II. Tárgyalás. a) A kender és len feldolgozása. A kendert fektetve, a lent állva folyókban, tavakban áztatják. Ilyenkor a rostok teljesen lefejtethők a szárok fás részétől. Az áztatást gondosan végzik. Ha a szárokat túlsokáig áztatják, akkor a rostok széjjelszakadoznak. A len áztatását még meleg vízzel, gőzzel és vegyi anyagokkal is szokták végezni.

Kliáztatás után következik a szárítás. A szárítást leginkább napon végzik. Gyárakban azonban a lent többnyire kemencékben, a kendert pedig meleg kamrákban aszallják. Kiszárítás után a szárokat egyenlő darabokra törik. Ekkor kihullanak az összetört fás részek s a rostok hosszirányban felrepedeznek. Törésre kézitürlőket és törőgépeket használnak. (Szemléltetés.) A törőgép rovátkás hengerpárokból áll; ezek körbe forognak s a közéjük dugott szárokat egyenletesen apró szilánkokra törik.

Törés után következik a tulajdonképeni tilolás. Tiloláskor a rostok között levő apróbb fás részeket késhez hasonló eszközökkel távolítják el. (Szemléltetés.) E célra a kiscsapat szintén a kézi tilolót használják. Ennek a nagy előnye az, hogy a gyengébb minőségű rostokat sem szaggatja. Az erősebb szálú rostok tilolására azonban a legalkalmasabbak a tilológépek. (Szemléltetés.) A tilolt rostokat még gerebenezik, vagyis kifésűlik. E célra kézi eszközöket vagy pedig gépeket használnak. (Szemléltetés.) A legegyszerűbb gerebenen több sorban fésűszerűen elhelyezett vasszőgek vannak elhelyezve. A rostcsomót rácsapják a gerebenre s végighúzzák a fogak között. Így eltávolítják a még megmaradt apró fás részeket és az aprószálú rostokat; továbbá fésüléskor széjjelválasztódnak a hosszú szálak és párhuzamosan rendeződnek el.

c) A kender- és lenárak. A kifésült rostokból nyújtással és sodrással fonalakat készítenek. (Szemléltetés.) Ha két vagy több fonalat összesodornak, akkor cérnát kapnak. A fonalakból vásznat szőnek. A legfinomabb cérnát és vásznat lenből készítik. A kender rostjai durvák. Ezért ebből durvább vásznakat, zsákokat, köteleket és kötőzsinegeket készítenek.

A kender- és lenvásznat fehérítik. A legrégebbi időktől a gyepen való fehérítést alkalmazzák. Ilyenkor a vásznat megnedvesítve a napfényre teszik. Ha ezt többször megismétlik, a lenvászon hófehér lesz. A kendervászon azonban nem fehéríthető meg tökéletesen. A fehérítés hónapokig is eltarthat. Olykor klórmésszel is fehérítenek, ez azonban a vászon tartósságát csökkenti.

A gyapotnövény (hazája Ázsia és Afrika) termésében levő szálakból is készítenek cérnát és vásznakat. (Szemléltetés.)

Ebből kapják a pamutárúkat, amelyek olcsóbbak a lenárúknál, de kevesebb ideig is tartanak. A lenfonalak közé is szőnek gyakran pamutfonalakat. A lenrost hosszú (30–40 cm) és erős, a pamutszál ellenben rövid (1–4 cm) és könnyen szakad, erről ismerhető fel. A kimosott lenvászon kemény tapintású, hűs és sima. A pamutvászon puha, meleg és megdörzsölve bolyhos.

III. Összefoglalás.

MESEDÉLUTÁN.

— Kisebbeknek. —

Igazmondó János.

Élt Mátyás király idejében egy eldugott kis falucskában egy nagyon szegény, de becsületes ember, akit úgy hívtak: Igazmondó János. Bizony olyan szegény volt, hogy nem akadt lány a faluban, aki feleségül ment volna hozzá. Fel is tette magában, hogy felmegy Budára a királyhoz s előadja neki a maga bűjät-baját.

Felvette hát szépen tisztábbik ruháját, feltarisznyázott a megmaradt falatokból s nyakába vette az országot. Heted-napra vírrádóra fel is ért a királyi palotába. A szolgák és testőrök nem néztek ki belőle semmi jutalmat, tartóztatás nélkül beengedték. Rá is akadt a királyra a legelső teremben, illendően meghajtottta magát s előadta mondókáját:

— Jól van, János — bölintott a végén Mátyás király — lesz gondom rád, ha arra járok. Hogy is hívják a falutokat?

— Kalyibapiskoltnak, megkövetem szépen.

— Rendben van, fiam. Most pedig menj a konyhába s a szakácslánnyal tarisznyáztass fel magadnak az útra egy kis hamuban sült pogácsát.

A szakácslány mindjárt ráállott a kérésre s tévedésből a király kacsapecsenyéjét találta János tarisznyájába tenni. Szerencsére kint a kapuban megnézte János a tarisznyáját s még idejében visszavitte a nem őt illető pecsenyét.

— Még majd éhes marad a felséges király miattam — mondta a leánynak.

— Majd sütöttem volna másikat a királynak! — felelte vidáman a szakácslány.

No, elbúcsúzott János, ha mindjárt nehéz szívvel is.

Otthon aztán elmesélte, hogy járt, mint járt Budavárában. Hej, szörnyen fűdni kezdte oldalát a szomszédoknak János szerencsés fogadtatása. Különösen Jóváró Péter nem tudott nyugodni a kíváncsiságtól. No, gondolta, most itt az alkalom,